

Ogni acino, una storia da raccontare

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Aprile 2017



La Famiglia Tedeschi vanta da oltre 4 secoli un profondo legame con il territorio della Valpolicella e da sempre ha intrapreso un percorso di ricerca della qualità dei vini di terroir, che produce da vitigni autoctoni, coltivati nei 46 ettari vitati collinari di proprietà.

L'azienda ha fatto dell'ascolto del territorio uno dei suoi punti di forza: l'interpretazione delle esigenze, delle inclinazioni e dei tempi della terra le ha permesso di cogliere il meglio da ogni singola vendemmia.

In occasione della 51esima edizione di Vinitaly (Verona 9-12 aprile) Tedeschi nel padiglione 4 Stand C3 omaggia il territorio rendendolo protagonista, cogliendo l'occasione per presentare i primi risultati della ricerca, fatta in

collaborazione con il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona, sulla caratterizzazione aromatica dei vini prodotti da diversi vigneti nella sua Tenuta di Maternigo.

La Tenuta Maternigo con i suoi 84 ettari, di cui oggi 31 vitati, poggia in parte su calcari marnosi grigi e rosei e in parte su marne bianche e rosa del Cretacico. Dalle analisi finora svolte nei vigneti di proprietà, si è evidenziato che la frazione calcarea dei suoli dona intensità e complessità aromatica, oltre a generare vini eleganti. Inoltre, la presenza nel terreno di ossidi di ferro e di manganese favorisce le note speziate e di frutta rossa, come amarena e ciliegia, note distintive che caratterizzano l'Amarone di casa Tedeschi.

La presenza di argilla nel terreno, unita a minerali ferrosi e mangesiferi, conferisce vini strutturati e longevi, con buon estratto e contenuto tannico, oltre a vini carichi di colore. Lo scheletro, inoltre, trattiene l'acqua rilasciandola lentamente insieme ai sali minerali. Una tessitura del terreno bilanciata che favorisce vini equilibrati e longevi.

Tedeschi inoltre sarà presente sabato 8 aprile ad Opera Wine, il prestigioso evento di Vinitaly con i 100 Best Italian Wine Producer, selezionati da Wine Spectator. Questa per l'azienda sarà la sesta apparizione su sei edizioni.

Durante il primo giorno di Vinitaly, il 9 aprile, inoltre, Tedeschi prenderà parte all'asta benefica organizzata dal Comitato Grandi Cru d'Italia, in partnership con la storica casa d'aste Christie's, i cui proventi andranno a favore della Onlus Dynamo Camp.

Per gli appassionati di sigari, nello spazio Fumoir Club Amici di Sigari Toscano, lunedì 10 Aprile alle ore 13 sarà possibile degustare e abbinare il Capitel Fontana Reciotto della Valpolicella DOCG Classico 2011 a un importante Sigaro italiano.

Infine anche quest'anno ci sarà Vinitaly & the City (7-11 aprile), il fuori salone dei winelover nel centro storico. L'azienda sarà presente all'enoteca dell'evento con il suo

Capitel San Rocco Valpolicella Ripasso D0C Superiore 2015.